

KBS

Frische trifft auf Technik

Maßarbeit bei der neuen Kühltheke des Imbiss „Libanon Express“ in der Düsseldorfer Altstadt



À-la-carte trifft auf Imbisskultur: das „Libanon Restaurant“ in der Düsseldorfer Altstadt.

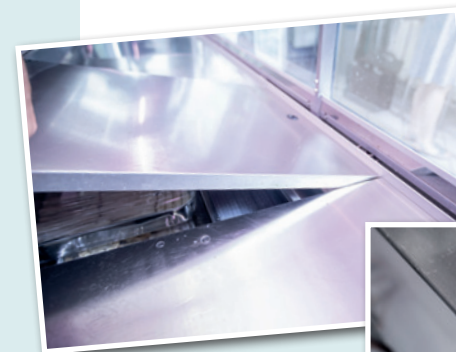
Authentische Küche, treue Stammkundschaft und ein hoher Qualitätsanspruch: Das „Libanon Restaurant“ ist seit Jahrzehnten eine feste Größe in der Düsseldorfer Altstadt. Neben dem À-la-carte-Restaurant betreibt Geschäftsführer Ali Bhuyin auch den stark frequentierten Imbiss „Libanon Express“. Hier ist Schnelligkeit gefragt, und das ohne Kompromisse bei Geschmack und Frische. Für die Präsentation der frischen Zutaten sorgt neuerdings eine individuell angepasste Kühltheke von KBS Gastrotechnik.

Begleitet von kluger Beratung und individueller Planung entstand eine platzsparende Lösung mit überzeugender Kühlleistung und modernem Design. Auch bei Außentemperaturen von mehr als 38 Grad Celsius arbeitet die Technik zuverlässig. Wir haben mit Ali Bhuyin über die Zusammenarbeit gesprochen.



KBS Gastrotechnik – Technik, die passt

Enge Raumverhältnisse oder besondere Anforderungen stellen für KBS kein Hindernis dar. Mit seinem Projekt in der Düsseldorfer Altstadt zeigt das Unternehmen, dass Qualität, Planung und Zuverlässigkeit auch im anspruchsvollen Alltag perfekt zusammenspielen können. „Die individuell angepasste Kühltheke erfüllt alle Anforderungen des Kunden und bewährt sich Tag für Tag im Einsatz“, heißt es dazu bei KBS.



An alles gedacht: Die Auslagefläche ist mit einer zusätzlichen Kühlung ausgestattet (li.) und die Frontscheibe verfügt über eine Belüftung (re.).



Verkaufsfördernd: Durch die Theke sehen die Gäste sofort, was sie erwartet.

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.



„Die Theke ist das Herzstück im Imbissbereich“

Herr Bhuyin, was macht das „Libanon Restaurant“ so besonders?
In dem À-la-carte-Restaurant verwöhnen wir unsere Gäste mit libanesischen Spezialitäten. Um ihnen auch eine praktische To-Go-Variante anzubieten, betreiben wir direkt nebenan unseren Imbiss „Libanon Express“. Dort servieren wir klassische Gerichte wie Hummus, Tabuleh, Falafel und Fleisch vom Drehspeiß.

Welche Rolle spielt dabei die neue Kühltheke von KBS?

Sie ist das Herzstück im Imbissbereich. Frische ist bei uns entscheidend, und durch die Theke sehen unsere Gäste sofort, was sie erwartet. Das erleichtert ihnen die Auswahl und fördert den Verkauf.

Gab es besondere Herausforderungen bei der Umsetzung?

Die baulichen Gegebenheiten waren anspruchsvoll. Der Platz war sehr begrenzt, deshalb kam eine herkömmliche 900er-Theke für uns nicht infrage. KBS hat für uns eine maßgeschneiderte Lösung umgesetzt. Die Theke mit 700 Millimetern Bautiefe und gesplitteter Luftführung passt perfekt zu unserem Standort.

Wie lief die Zusammenarbeit mit KBS und dem Fachhändler?

Beratung, Bestellung, Lieferung und Einbau verliefen reibungslos. Auch bei hohen Außentemperaturen funktioniert die Theke absolut zuverlässig und es entsteht kein Kondenswasser.



Zufriedene Partner: Geschäftsführer Mobarak Ali Bhuyin (re.) mit Günther Lammers von KBS.

Wie reagieren Ihre Gäste auf die neue Theke?

Die Optik kommt sehr gut an. Der Wechsel von rund zu eckig wird als modern und elegant wahrgenommen. Das Design überzeugt.

Haben Sie Verbesserungsvorschläge?

Die Türen der Reservekühlung könnten etwas größer sein. Insgesamt sind wir aber sehr zufrieden mit der Lösung.

FRISCHE AUF DEN PUNKT GEBRACHT



Viel Stauraum



Glashalterung



Luftauslass für Umluftkühlung



Beleuchtung für Fleisch

Perfekte Leistung auch bei hohen Temperaturen und anspruchsvollen Bedingungen

- ◆ Kühltheke mit reduzierter Tiefe (700 mm)
- ◆ Geteilte Luftführung für gleichmäßige Kühlung
- ◆ Kein Kondensat trotz hoher Umgebungstemperatur
- ◆ Moderne Optik, hohe Funktionalität



KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden
Tel. 0611 44787-150
www.kbs-gastrotechnik.de